



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ MUHALLEBİLİ KADAYIF

Muhallebi için;
1 litre süt
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 çay bardağı krema
Kadayıf için;
200gr kadayıf
2 yemek kaşığı tereyağ
4 yemek kaşığı antep fıstığı
2 yemek kaşığı toz şeker
Servis için;

Krema hariç tüm muhallebi malzemelerini beraberce kaynatıp kıvam alınca altını kapatın ve soğumaya alın.

Ilık hale gelince kremayı ekleyip güzelce çırpın.

Diğer yanda kadayıfı şehriye uzunluğunda kesin ve tereyağında bir tavada kavurmaya başlayın.

Rengi değişmeye başlayınca şekeri de ilave edin.

Bir kaç dakika sonra altını kapatıp toz antep fıstığını ekleyin.

Dilerseniz tekli servis kaselerine dilerseniz büyük bir cam kabin altına önce biraz kadayıf üzerine krema sonra tekrar kadayıf üzerine krema en üstede Penguen'in Kırmızı Meyveli Reçellerinden ekleyin.

Dilerseniz biraz soğutup servis edin.

